

**Menüvorschläge für Gruppen**  
**Preise bis 30.06.2022.**



**Das menu (min. 15 Pers.)**



**1) Gruppenrestaurant:** 160 Personen.



**2) Großer Saal:** für Schulen geradezu ideal! In diesem Raum können Sie Ihr eigenes Picknick in einem angenehmen Rahmen verzehren. (max. 330 Personen).



**3) Familiäres Restaurant 'Le Chalet':** 70 Plätze.



**4) Der Brasserie 'Le Puits sans Faim':** 120 Sitzplätze und 60 Terrassenplätze.

**Unser Küchenchef empfiehlt Ihnen die Köstlichkeiten des 'Herver Landes'**



**1. Typisches Regionalmenü**  
**19,90 €** (ohne Getränke)



Quiche mit Lauch und Val-Dieu-Käse  
 Salat mit Vinaigrette  
 \*\*\*\*\*

Geflügelfilet mit „Bière des Hertcheûses“ (Bier),  
 Kartoffelpüree mit jungen Zwiebeln  
 Gegrilltes Gemüse  
 \*\*\*\*\*

Blätterteiggebäck mit Birnen und Schokolade,  
 Crème anglaise

**2. Regionale Käseplatte : 15,70 €**  
 + Gruben-Bier oder Schlepper-Bier:

**3. Lütticher Fleischbällchen + Pommes : 14,20 €**  
**frites** + 1 Jupiler -Bier (oder 1 softdrink):

**4. Kindermenü (bis zu- 12 Jahre) : 9,50 €**  
 1 Fleischbällchen in Tomaten- sauce mit  
 Pommes Frites + 1 Getränk

**MENÜGRUPPEN (MIN. 15 PERS.). PREISE BIS 30.06.2022.**

**Um Ihnen einen gebührenden Service in einem angemessenen Zeitrahmen zu gewähren, bitten wir Sie, das gleiche Menü für die gesamte Gruppe zu reservieren (siehe Bedingungen Seite 9). Guten Appetit !**

**Menü « Grubenlampe »**

Soße des Hauses

\*\*\*\*\*

gegrillte Geflügelschenkel mit Cidre-Soße

Saisonales Rohkost-Trio

Fritten

\*\*\*\*\*

Apfelkuchen, lauwarm serviert

16,50 €

**Menü « Schlepperinnen »**

Bauernterrine mit St. Remy-Birnen

Saisonales Rohkost-Trio

\*\*\*\*\*

Lütticher Salat Clawtie-Art

Grillwurst

Gegrillte Tomate

\*\*\*\*\*

Crème brûlée mit Zitronen-Pékét-Geschmack

20,50 €

**Menü « Hauer »**

Warmes Crameux-Käsepfännchen  
Lachsschinken vom „Chez Renard“ in Visé

\*\*\*\*\*

Feine Scheiben vom Ferkelbraten,  
Soße von mildem Herver Käse und

Endivie

Saisonales Gemüse-Duo

Kartoffelkroketten

\*\*\*\*\*

Echter Café liégeois

Keks-Duo

22,30 €

**Menu « Steiger »**

Überbackener „Bouquet des moines“-  
Käse auf Toast

Coulis mit Gruben-Bier

Blattsalate

\*\*\*\*\*

Auflauf mit Eisbein und kandierten Zwiebeln

Saisonales Gemüse-Duo

\*\*\*\*\*

„Lacquemant“, eine Spezialität  
der Lütticher Kirmes  
Vanilleeis

22,20 €

**Menü « Sammlerinnen »**

Toast mit Champignons und Ardenner Schinken,  
Blattsalate

\*\*\*\*\*

Ferkelrippchen vom Bauernhof „Ferme de la Waide“

Soße mit grobkörnigem Senf

Kartoffelpuffer mit jungen Zwiebeln

\*\*\*\*\*

Arme Ritter mit Rosinenbrot und  
Lütticher Sirup  
Vanilleeis

25,20 €

**Diese Menüs werden im Gruppenrestaurant serviert. Frühstück und Nachmittagsimbiss werden in der Brasserie «Le Puits sans Faim», in oder im Gemeinschaftsraum serviert, je nach Anzahl Teilnehmer**

**REGIONALE APERITIFGETRÄNKE**

Gruben-Bier / Schlepper-Bier	3,50 €
Kir 'Trembleur'	3,50 €
Gruben-Cocktail	3,70 €

**FRÜHSTÜCK**

Kaffee + Croissant + Konfitüre	4,50 €
Kaffee + 2 Piccolos (Käse aus Val Dieu und roher Schinken aus Aubel)	5,30 €
Kaffee nach Wunsch	0,50 €

**NACHMITTAGSMAHLZEIT**

Reisfladen (oder mit Appel) + Kaffee	5,50 €
--------------------------------------	--------

**LÄNDLICHES BÜFFET**

Tagessuppe, 3 Brotsorten, roher Schinken, gekochter Schinken, Cremepastete Salami, 2 Käsesorten, Butter, Marmelade, Kakao, Kaffee oder Tee, alles am Buffet serviert	14,80 €
--	---------

**GETRÄNKEN**

Softdrink oder Jupiler - Bier (25 cl)	2,20 €
Kaffee	2,20 €
1/2 Wein	12,00 €

**GETRÄNKEPAUSCHALE**

Kir 'Trembleur' + 1/4 Wein + Kaffee	11,50 €
1/4 extra Wasser	+ 1,50 €



**Allgemeine Bedingungen S. 9**